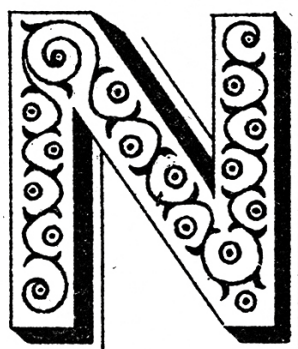
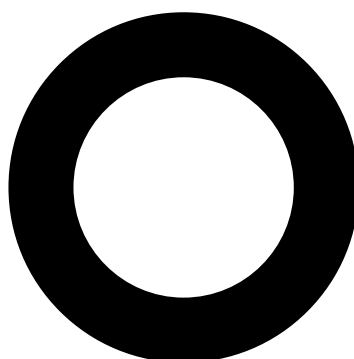
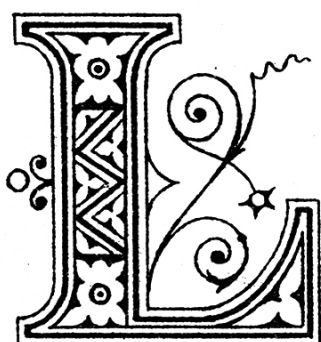


/ Tre Merli  
giovedì 15 luglio  
2021

FRIULI VENEZIA GIULIA

# la nuova cucina



→ **Menù**, la nuova cucina II

# Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori La Nuova Cucina

*Un popolo senza la conoscenza della propria storia, origine e cultura è come un albero senza radici.*

Marcus Garvey, 1981

L'abbiamo chiamata *La Nuova Cucina*, perché oggi più che mai è necessario continuare nella ricerca di nuovi canoni nella relazione tra territorio e ristorazione. Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori è un Consorzio fra i *top restaurant* in Friuli Venezia Giulia, affiancati da una settantina di partner tra Ristoratori Amici, Artigiani del gusto, Vignaioli e Distillatori. Insieme rappresentano l'eccellenza agroalimentare del Friuli Venezia Giulia. La loro è una storia unica, che vede l'intrecciarsi di persone, luoghi e grande voglia di fare al meglio il proprio lavoro. Con un grande valore aggiunto: collegare il bene personale a quello generale del territorio.

Se andiamo a ritroso nel tempo, è curioso scoprire come la cucina del Friuli Venezia Giulia produca decisi scatti in avanti – e relativi diffusi rinnovamenti – a cadenza ventennale. Verso il 1980 inizia la storia del grande Gianni Cosetti con la sua “Nuova Cucina di Carnia”. Nel 2000, 20 ristoratori si uniscono in un visionario progetto comune e danno vita al consorzio. Nel 2003 pubblicano il primo libro che raccoglie la loro visione e che sarà tradotto

in sei lingue. E siamo a oggi: oltre vent'anni! Un segno del destino? A noi piace crederlo.

*La Nuova Cucina* vuole ripartire dall'essenzialità del gusto e ritrovare la semplicità anche nei gesti, nell'accoglienza, nello stare insieme. Vuole piegare la maestria, la tecnica e l'audacia dei ristoratori al racconto del piatto, rinunciando a inutili spettacolarizzazioni della forma per ritrovare sostanza. Grazie a una serie di eventi che si svolgeranno nei locali dei ristoratori, ognuna ispirata a un tema definito e per questo raccolti in Capitoli di una lunga storia, il cliente vivrà esperienze diverse, intense e profonde, di interazione e apprendimento, perché la nuova cucina è di tutti e la si costruisce insieme.

È così che, dopo aver creato piatti d'avanguardia per le cene del capitolo 1 de *La Nuova Cucina*, quattro chef e tutti i partner in ognuno dei dieci eventi dell'estate 2021 ritornano alla cucina contemporanea per rileggere la tradizione.

Anzi: la sublimano, esaltando i gusti attraverso una nuova visione degli ingredienti e delle ricette.

# Il menù

Nel menù di giovedì 15 luglio 2021 la tradizione viene rivista sia nei prodotti (con nuove proposte come l'alga spirulina o la rielaborazione delle tagliatelle), come nelle ricette (tutti da gustare i tortelli con l'inserimento della trota o la parmigiana con il pesce spatola).



## → I benvenuti

L'antica tradizione dell'accoglienza: il sorriso e il saluto fanno parte del nostro modo di interagire con le persone. Non poteva mancare in questa serata.

Il formaggio utilizzato nelle ricette è il **Montasio** della Latteria Sociale di Cividale.

**Tre Merli** esordisce con sardoni in savor 2.0.

**La Buteghe di Pierute** presenta i *tacos* di frico friabile con tartare di manzo.

### Pane e Montasio

**Al Gallo** porta in tavola la cialda di **Montasio** stravecchio e baccalà mantecato alla veneziana.

Il **San Michele** ha preparato il brodo freddo di melanzane grigliate, maionese di ostriche e prosciutto crudo di **Dall'Ava** croccante.

### in abbinamento

**Ribolla Gialla Spumante Brut Millésimé 2017 Collavini**, colui che ha immaginato per primo l'uva Ribolla gialla come base spumante.

un progetto di

  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
VIA DEI SAPORI

con il contributo di

  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
www.turismo.fvg.it

in collaborazione con

  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
www.tastefvg.it

Camera di Commercio  
Pordenone - Udine



## → Le portate

Una proposta innovativa con una interessante sequenza di portate ispirate ai primi piatti, oltre al secondo e dolce.

### “Finte” tagliatelle in busera

di Sandro Bettoso  
Ristorante Tre Merli  
Trieste

Non deve trarre in inganno la... finzione: infatti è una rivisitazione del classico piatto. Code di scampi grigliati serviti su ristretto di *bisque* (salsa fatta con le “teste” dei crostacei e salsa di pomodoro) e guarnite con delle tagliatelle fritte, quelle di **Macino** alla Ribolla Gialla.

*in abbinamento*

**Gradis'ciutta Sauvignon 2020 Doc Collio.**

Azienda di Robert Princic in Comune di San Floriano. Collegare e identificare il vino al territorio è il suo impegno. Nella sua filosofia produttiva anche vini bianchi vocati all'invecchiamento.

### Riso al nero di seppia, piselli e spirulina

di Andrea Spina  
Ristorante Al Gallo  
Pordenone

Un viaggio nel passato verso le origini venete di chef Andrea. Un gran classico riletto in chiave contemporanea, anche grazie all'utilizzo di prodotti nuovi come l'alga spirulina. Un mare creato dal risotto al nero di seppia con al centro un'isola creata dalla spuma di piselli e una pioggia di spirulina, che dona sapidità e gusto di mare all'intero piatto.

*in abbinamento*

**Castello di Spessa Santarosa Pinot bianco 2019 Doc Collio.**

Le vigne (in uno dei Comuni più prestigiosi del Collio, Capriva del Friuli), circondano il castello, antica dimora trasformata da Loretto Pali in *relais* dell'accoglienza di livello internazionale (con campo di golf tra i filari), dove vino e turismo sono in simbiosi col territorio. Cantine secolari. Il Santarosa Pinot bianco è una delle più nobili espressioni della cantina.

### Tortello, sapori di montagna e uova di trota

di Luca Scarsini  
La Buteghe di Pierute  
Illegio di Tolmezzo

Luca, giovane chef, così introduce la sua creazione: “L'idea di questa ricetta è ispirata da una rivisitazione del piatto con cui ho partecipato al premio Lunelli”, vincendolo. Composto da tortelli di patate ripieni di silene e ricotta fresca, serviti con crema al Montasio passata al sifone, le uova di trota (**FriulTrota**), un'insalatina di germogli e fiori eduli a crudo e un croccante di polenta.

*in abbinamento*

**Jermann Capo Martino 2017.**

Vino pluripremiato, dall'uvaggio di Friulano, Picolit, Malvasia e Ribolla vinificate in modo tradizionale come faceva Angelo Jermann, papà di Silvio. L'annata in assaggio celebra la ventiseiesima vendemmia.

### Parmigiana di pesce spatola e melanzane arrosto

di Giuseppe Fornaca  
Ristorante San Michele  
Fagagna

Il piatto è ispirato a una delle pietanze che la mamma dello chef preparava con consuetudine, la parmigiana. Qui viene declinata al Golfo di Trieste che ospita la serata. Tecniche contemporanee per regalare a questa preparazione l'aspetto di una pietanza *gourmet*.

*in abbinamento*

**Livon Picotis Schioppettino 2016.**

Una delle aziende storiche del vino friulano. Varietà autoctona a bacca rossa che fa dell'eleganza un segno distintivo ed in grado di abbinarsi sia a carni di animali da cortile, sia a pesci impegnativi.

### Dulcis in fundo

### Ramandolo cremoso

Per... iniziare un “Ramandolo cremoso” e biscotto al mais e semi di girasole, creato dalla pasticceria **Simeoni** di Udine in collaborazione con la cantina **Dario Coos**.

### Delicata

Le pasticcerie della famiglia **Maritani** sono a Staranzano e Monfalcone, crocevia sia geografico sia della nostra storia in diverse epoche. Per questa serata lo chef pasticciere ha creato “Delicata”: croccantino alle mandorle e nocciole, amaretto alle mandorle, composta di fragole e crema leggera alla vaniglia.

*in abbinamento*

**Dario Coos Ramandolo Il Longhino 2018 Docg**

Azienda che vanta la più bella vigna di Ramandolo, che dalla chiesetta scende verso valle a strette terrazze esposte a mezzogiorno. Il Longhino è la “primizia” del Ramandolo, vino giovane ed amabile.

**... e l'Oro Caffè Biologico**

Sentori di mandorla e cioccolato: una miscela di caffè selezionati provenienti dal Brasile. In tazza si presenta con una crema compatta; i sentori olfattivi sono di mandorla e cioccolato. Al palato presenta un corpo tondo e cremoso caratterizzato da un gusto dolce.



### Non ti scordar di me...

L'**Antica Ricetta** (che produce anche eccellenti gubane) vi lascia uno scrigno con due preziosi all'interno. Giacomo Brandolin, giovane imprenditore, ha pensato ai “Golosezs, il mallo e la noce”. Il mallo, un sottile involucro di cioccolato verde naturale (colorato con l'alga Spirulina), che racchiude una *ganache* al liquore SanZuan e una noce avvolta da una camicia di cioccolato con un cuore pralinato, sempre alle noci.

Anche **Rizzo Caffè e Bistrot**, a Tarcento, con il suo forno rinomato, ha pensato al vostro prossimo pasto, preparandovi una confezione con il lievito estivo alla crema di lamponi.





# → La Nuova Cucina: i firmatari

## Ristoratori di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

Ai Fiori a Trieste, Al Gallo a Pordenone, Al Grop a Tavagnacco, Al Paradiso a Pcenia, Al Ponte a Gradisca d'Isonzo, All'Androna a Grado, Campiello a S. Giovanni al Natisone, Carnia a Venzone, Costantini a Tarcento, Da Nando a Mortegliano, Da Toni a Gradiscutta, Ristorante Ilija a Tarvisio, La Subida a Cormòns, La Taverna a Colloredo di M.Albano, La Torre a Spilimbergo, Lokanda Devetak a San Michele del Carso, Mondschein a Sappada, Vitello d'Oro di Udine.

## Nuovi Amici

*Sono 21 i ristoranti emergenti che sono stati selezionati per partecipare al progetto. Rappresentativi delle aree regionali, contribuiscono con le proprie ricette a lanciare il messaggio della Nuova Cucina.*

1883 Restaurant & Rooms di Cervignano del Friuli, AB Osteria Contemporanea a Lavariano di Mortegliano, Caffetteria Torinese di Palmanova, Alla Casasola a Maniago, Alla Luna a Gorizia, Antica Ghiacceretta di Trieste, Barcaneta a Marano Lagunare, Bonteca a Cordenons, Da Alvisè a Sutrio, Valeria 1904 a Trieste, Darsena a San Giorgio di Nogaro, Dvor a S.Floriano del Collio, Enoteca di Buttrio, Hostaria La Tavernetta a Udine, Il Piron Dal Re a Codroipo, La Buteghe di Pierute a Illegio, La Pigna a Lignano Sabbiadoro, Pura Follia

dai Givigliana Rigolato, Sal De Mar a Muggia, San Michele di Fagagna, Tre Merli a Trieste.

## Vignaioli e 1 distillatore

Albino Armani, Benjamin Zidarich, Castello di Spessa, Dario Coos, Di Lenardo, Edi Keber, Ermacora, Eugenio Collavini, Forchir, Gradis'ciutta, Jermann, Livio Felluga, Livon, Marco Felluga, Magis, Petrusa, Picech, Ronco delle Betulle, Sirch, Venica&Venica, Vistorta. Nonino Distillatori.

## Artigiani del gusto

La pasta artigianale Macino di Roberto Franzin a Aquileia; le confetture e i salumi dell'azienda agricola Devetak Sara; il prosciutto crudo a San Daniele di DOK Dall'Ava; il prosciutto cotto e gli insaccati di Dentesano a Percoto; le golosità a base di trota di FriulTrota a San Daniele; i salumi d'oca e i prodotti di Jolanda de Colò a Palmanova; i formaggi e i prodotti della Latteria Sociale di Cividale e Valli del Natisone; i formaggi del Consorzio Montasio; i conigli allevati all'aperto di Conigionatura a Precenicco; il pregiato pesce della vallicoltura Valle del Lovo di Carlino; le farine e il baccalà del Mulino Zoratto a Codroipo; i tartufi di Muzzana Amatori Tartufi; i pani e i dolci di Rizzo-Caffè e Bistrot a Tarcento; la gubana de L'Antica Ricetta di

Cormòns; i dolci della Pasticceria Simeoni a Udine; i dolci e i cioccolati delle Pasticcerie Mosaico e Cocambo a Aquileia; i dolci e le torte della Pasticceria Maritani di Staranzano e Monfalcone; il caffè di Oro Caffè a Udine; l'Aceto Sirk; l'alga Spirulina dell'azienda agricola Spiruline a Cormòns.

## Partner tecnici

Bliz Concessionarie Peugeot, Citroën e DS Automobiles a Tavagnacco, Castions di Strada e Trieste; Globus a Pavia di Udine; Lis Lavanderia a S.Vito al Tagliamento; Monaco Ristorazione a Udine; Publicad a Udine; Soplava a Udine.

*Scopri il programma completo delle cene ed eventi sul sito:*

**[fvg-lanuovacucina.it](http://fvg-lanuovacucina.it)**

*Segui i social del consorzio:*

**[fvgviadeisapori](http://fvgviadeisapori)**



FRIULI VENEZIA GIULIA

**la nuova  
cucina**